41e Année. — Tome LXXXI N° 2099 Paris, 20 Septembre 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE COURT-NOUÉ (1)

B. — Lésions. — Les vraies lésions du Court-noué sont les caractères spécifiques les plus nets de la maladie.

a) *Moelle et Bois.* — Tous les cas parasitaires du Court-noué ont un caractère principal qui domine tous les autres, c'est le noircissement très net de la moelle par le mycélium du *Pumilus medullae ;* nous dirons même que c'est le caractère essentiel, toutes les autres lésions dérivant de ce premier envahissement mycélien. C'est en examinant des souches court-nouées, provenant de la Charente, que ce noircissement nous a d'abord frappés et nous a mis sur la voie de la cause du mal. Dans toutes les souches court-nouées depuis un certain temps, on voit, depuis les rameaux jusqu'aux racines, la moelle qui, au lieu de disparaître au bout de quelques années, persiste avec un diamètre qui n'est pas inférieur à celui des plus jeunes rameaux. Elle persiste à un point tel qu'un tube de moelle noircie les parcourt dans toute la longueur du tronc avec un diamètre de 2 à 10 millimètres, et, dans le centre du tronc, une épaisseur de 6 à 10 centimètres.

Au contraire, dans les souches saines, au bout de quelques années, cette moelle, comprimée par le bois, finit par se rétrécir peu à peu et, presque toujours, par disparaître. Si l'on suit l'envahissement depuis le premier âge (bouture), on constate dans les tubes médullaires les plus grands une teinte d'un roux clair, puis la moelle se fonce légèrement et l'on suit, dans les moelles les plus volumineuses, la formation de traînées plus foncées qui, peu à peu, s'intensifient en noir. Les diaphragmes restent tout d'abord nettement visibles ; ils disparaissent peu à peu et la moelle forme une traînée toujours continue depuis les rameaux jusqu'au talon.

Ses dimensions sont variables et la longue traînée qu'elle forme dans le bois blanchâtre ou blanc jaunâtre est nettement visible et caractéristique. Suivant bois, cépages, sols ou régions, la teinte est plus ou moins noire, presque toujours très foncée, et la traînée plus ou moins large.

Sur les ceps les plus âgés, le tube médullaire noir et continu persiste toujours. Pas une seule fois nous n'avons noté l'absence, à tout âge, du tube médullaire noir dans les souches court-nouées.

Mais, un cas qui a été assez fréquent est celui de l'existence, sur le pourtour de la moelle, d'une mince zone l'encerclant entièrement, beaucoup plus consistante et ou plus claire ou plus foncée. Cette zone rappelle un peu la zone noire

(1) Voir *Revue*, nos 2092, 2093, 2096, pages 67, 86, 134.

qui entoure les plaies de l'Esca (1). Elle donne l'impression d'une barrière résistante à la compression du bois.

Ce tube médullaire noirci peut se diffuser et être d'un diamètre plus grand (deux ou trois fois plus) en certains points, surtout aux environs des nœuds ou des anciens nœuds. Mais, ce qui est à peu près constant, c'est que le tube noirci se met en rapport avec les anciennes plaies de taille et la plage noire qui

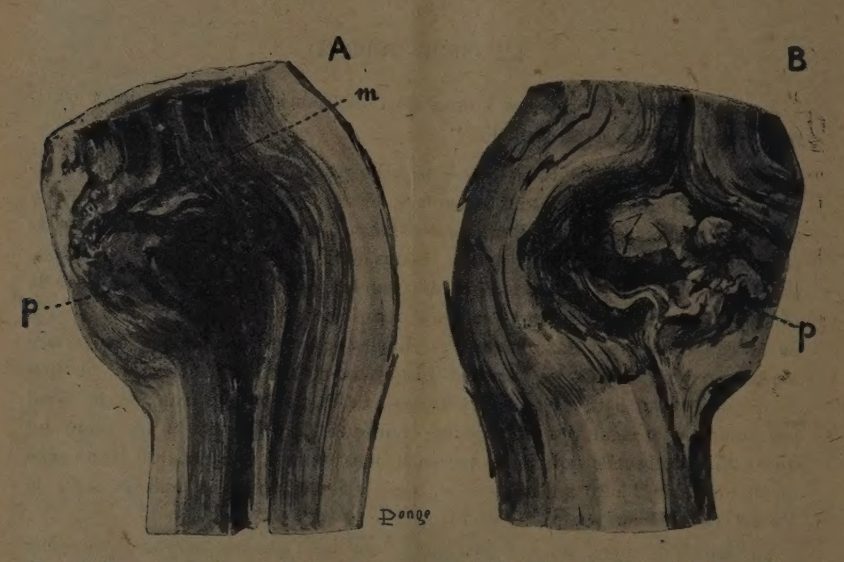


Fig. 5.666.— Vieille souche, à un état très avancé d'altération, montrant en A dans l'intérieur de la tige, l'altération profonde *m*, d'une plaie de taille, *p*; en B, surface correspondant à A, la plaie de taille *p*, fortement altérée au centre, ainsi que sur le pourtour, formant chancre (réduction d'1/4).

les fait communiquer est toujours beaucoup plus large et noircit le bois sur des plages parfois très étendues.

Quand on examine cette diffusion des plaies vers l'extérieur, on constate que l'ancien bois des plaies de taille, souvent fendu et ramolli, est entouré, dans cette partie, par des zones circulaires toutes noircies et occupant parfois le tiers et la moitié du diamètre du tronc, formant ainsi de vrais chancres étendus, circulaires, et dépassant en surface l'ancien bois de taille, chancres allongés dans le sens de la tige et cicatrisés faiblement sur leur pourtour.

Nous avons constaté ces chancres non seulement dans bien des cas en France, mais surtout sur des échantillons reçus de Bulgarie. M. Iconomoff, directeur de la station de Pleven, nous a même adressé des chancres observés sur des cordons âgés et en plein cordon, supprimant toute végétation. Nous noterons, dès maintenant, que le mycélium du Champignon surgit de l'intérieur de la moelle par des plaies de taille et s'étend autour de ces plaies, altérant et

(1) Esca, par P. Viala. *Mémoire et Annales des Epiphyties*, 1926, fasc. 1 et 2.

détruisant le liber mou. La cicatrisation se fait surtout aux dépens des cellules encore vivantes de l'assise génératrice et des rayons médullaires. Ce sur quoi nous attirons l'attention, c'est que ce mycélium constitue un centre et une

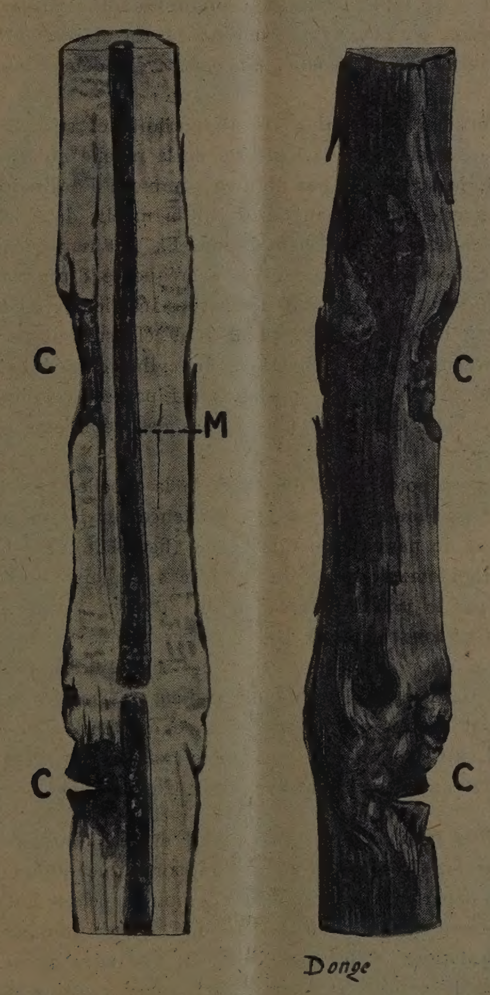


FIG. 5.667. — Une même tige, vue en son centre et en surface dans les mêmes régions : M, moelle noircie; *C*, *C*, plaies de taille (grandeur nature).

cause d'invasion et, à cause de sa situation et de sa fragmentation, est encore une cause de dissémination dans le sol.

Nous avons constaté, en France aussi bien que sur les échantillons reçus de Bulgarie, un cas assez fréquent d'altération sur de jeunes plantes, de deux ou trois ans au plus. La moelle noircie était accolée contre la moitié, en diamètre,

du bois de la jeune souche, et ce bois était d'une teinte grisâtre et complètement desséché, l'autre partie du bois restant blanchâtre et saine.

En outre, il est constant que dans tout le parcours de la lésion, aux points mêmes des plaies de taille, celles-ci communiquent avec la moelle noircie, par des zones noires plus ou moins étendues. Il est évident que l'invasion primitive peut provenir de la moelle, ou peut avoir débuté par des plaies de taille.

Enfin, une dernière observation très importante et sur laquelle nous ne reviendrons pas, est relative à la situation de la moelle noircie au talon de la plante. En effet, la tige n'est pas obturée comme à l'ordinaire, mais elle est complètement ouverte, débouchant ainsi par la moelle dans le sol, pouvant y disséminer, par conséquent, le Champignon. Et, fait remarquable, cette dissémination est facilitée par la présence très fréquente d'un acarien (peut-être *Cœpophagus echinopus*) qui vit dans les parties inférieures du tube médullaire, que l'on trouve à l'état vivant et que l'on décèle surtout par ses nombreux excréments microscopiques, à l'ouverture du cylindre médullaire et probablement dans le sol. Nous l'avons constaté aussi par ses excréments ovoïdes et parsemés de mycélium sur les jeunes vignes des pépinières envahies par les points de soudure.

Pour terminer ces notes sur l'altération de la moelle, caractère essentiel et constant, nous rappellerons un cas de coexistence sur les mêmes souches malades, de l'Esca et du parasite du Court-noué (fig. 5668). Les lésions de l'Esca s'étendent plus rapidement autour du cylindre médullaire envahi, à travers les plaies de taille par le mycélium-amadou du *Stereum necator*. Ces lésions de l'Esca se présentent sous forme de larges plages bordées de brun foncé et ont, à leur centre, une teinte jaune clair. Dans des échantillons récoltés à Cournonterral et dans le Gard, en sol humide et argileux, l'Esca les avait envahis par larges plages dont certaines, au lieu de garder la teinte jaune clair, étaient, par portions ou entièrement, plus ou moins noircies ou zébrées en noir par le mycélium du *Pumilus*, mélangé avec celui du *Stereum*.

b) *Court-noué et Pépinières.* — MM. René et Jean Lafon, ingénieurs-agricoles, viticulteurs en Charente, nous ont rapporté une observation qu'ils ont faite dans tout le département, et sur laquelle nous appelons l'attention des viticulteurs. Nos correspondants avaient remarqué, depuis plusieurs années, dans les nouvelles plantations, faites aussi bien en Charente qu'en Charente-Inférieure, un défaut de reprises anormal et qui, dans certains vignobles, s'était traduit, depuis deux ou trois ans, par un nombre de manquants de 20 à 30 %, qu'on ne constatait pas les autres années. Pensant que cette anomalie assez étendue pouvait être due, peut-être, au Court-noué, ils ont fait une enquête et nous ont adressé des échantillons prélevés dans des pépinières et d'autres récoltés en plein vignoble, parmi les racinés-soudés, qui n'avaient pas repris.

L'examen de ces spécimens est très démonstratif. Ils sont d'abord très nettement court-noués, avec un système radiculaire peu abondant. Ce qui est le plus frappant, ce sont les caractères des points de soudure : celle-ci est tou-

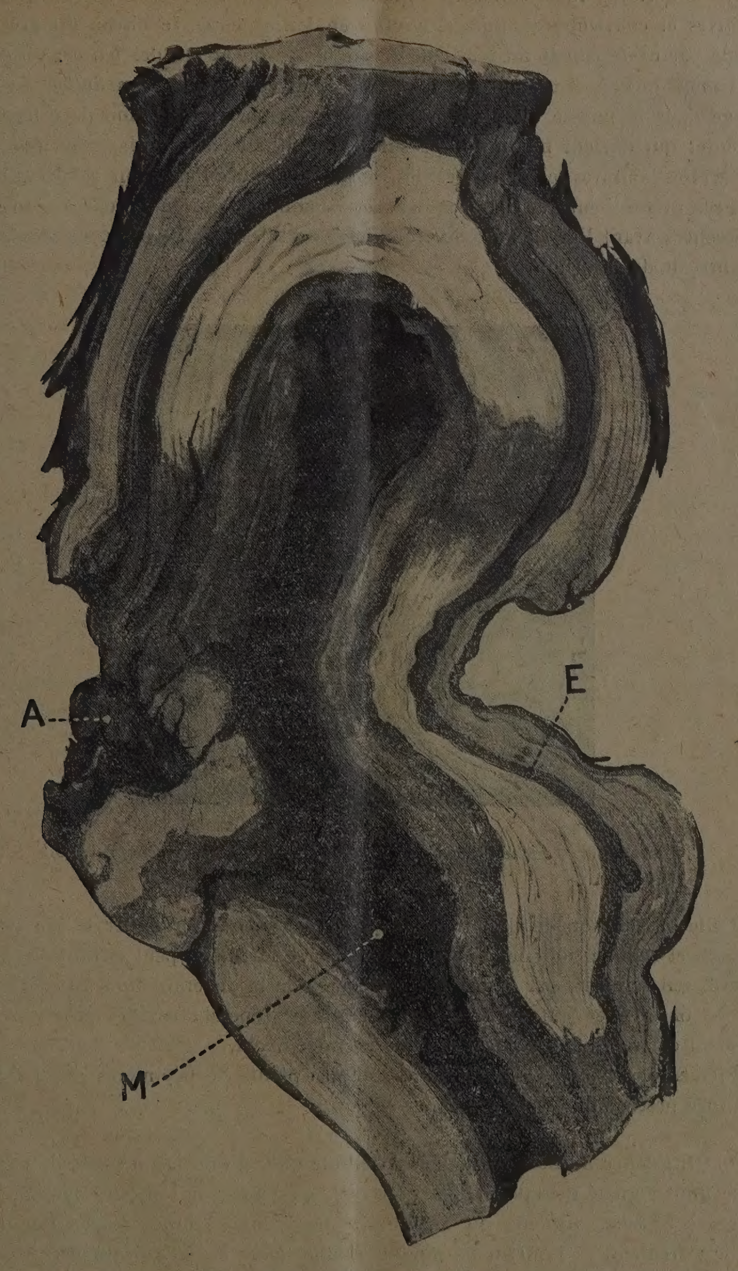


Fig. 5.668. — Vieille souche de 35 ans (de Cournonterral), présentant nettement séparés l'Esca E et le Court-noué M, sur la même souche; plaies de taille en A (réduction d'1/4).

jours imparfaite, mais suffisante cependant pour le développement des pousses chétives et court-nouées. Sur les greffes en fente pleine, le biseau du greffon, soudé par exemple sur un seul côté et sur le 1/4 ou le 1/3 des parois, est complètement noirci, et ce noircissement, dû au mycélium du *P. medullae*, se prolonge dans la moelle du premier mérithalle du porte-greffe, moelle d'un noir intense, qui devient moins foncée sur les mérithalles successifs, mais qui, sur les greffes-boutures les plus envahies, se prolonge jusqu'au talon ouvert. Enfin, sur ces greffes-boutures plantées dans le vignoble et qui, non reprises, se sont desséchées avant l'arrachage, on trouve des pustules fructifères du Champignon au niveau de la soudure.



FIG. 5.669. — Moelle envahie par le parasite (grossissement : 1.200).

Cette observation de MM. R. et J. Lafon nous paraît présenter le plus grand intérêt et semble indiquer que le parasite du Court-noué peut envahir les pépinières qui seraient, par suite, une des causes de la dissémination du mal. Nous avons observé ce fait sur des greffes-boutures cependant vigoureuses et qui avaient été vendues comme plants de premier choix.

Mêmes observations ont été faites sur des plants de pépinières mis en place l'année précédente.

c) *Influence du Sol.* — Il nous a semblé que, d'une façon générale et ainsi que l'ont signalé quelques auteurs (Ravaz), c'est presque toujours dans des sols assez compacts, argileux ou argilo-calcaires (Gard, Yonne, Aude, Hérault...) qu'est fréquent le Court-noué ou, du moins, dans les sols ordinaires reposant sur sous-sol compact, et aussi dans les parties les plus humides, en cuvette, et toujours plus ou moins gorgées d'eau. Nous avons observé des cas très nets

en concordance avec cette impression. Et, ainsi que nous le rappelions dans les nombreux envois de ceps court-noués récoltés depuis peu, les tiges fendues avaient toujours un aspect très humide, ce qui provoquait leur fente quand elles se desséchaient (*mal dello spacco*). Dans divers vignobles, nous avons observé des taches de Court-noué presque toujours situées dans les cuvettes du vignoble. Il nous semble aussi qu'au point de vue de la nature du sol, c'est bien dans les sols argilo-calcaires que domine le mal.

d) *Influence du Cépage.* — Une impression que nous noterons aussi sur l'influence du cépage et du porte-greffe, c'est que les variétés à très grosse moelle nous ont paru les plus sensibles à l'action du *P. medullae* et cela aussi bien pour les cépages greffons (Folle blanche) que pour les cépages porte-greffes (Rupestris du Lot, 1.202, Berlandieri, etc...).

Mais il n'est aucune variété de greffon ou de porte-greffe qui ne soit sensible au Court-noué. M. Ravaz signale l'extrême sensibilité de l'Aramon et la résistance relative du Carignan.

e) *Influence du climat.* — Nous avons dit que le climat n'avait pas grande action sur l'intensité du Court-noué. Il paraîtrait, cependant, que les régions les plus pluvieuses, mais à sous-sol compact, seraient les plus favorables. En tout cas, nous le rappelons, le mal a été constaté aussi bien en Anjou et en Loire-Inférieure qu'en Champagne et dans le Centre et le Midi de la France, en Algérie, Italie, Sicile, Portugal. C'est aussi bien une maladie des climats froids et tempérés que des climats chauds. Et, malgré, semble-t-il, cette nécessité de sols humides, on le trouve sous les climats secs, mais moins fréquent.

(*A suivre.*)

P. VIALA et P. MARSAIS.

ACTUALITÉS

Une opinion officielle sur la situation présente et l'avenir du marché des vins. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Circulaire du 16 août 1934, relative à l'application de l'article 5, paragraphe 2, de la loi du 8 juillet 1933 (fabrication des piquettes et vins de sucre). — Circulaire du 16 août 1934 sur le même objet (piquettes et vins de sucre — La définition des vins bloqués. — Décret du 14 août 1934 relatif à la fixation du prix d'achat des alcools de vins. — Culture de la pomme de terre, essais d'engrais chimiques. — Situation du marché des vins à fin août 1934.

Une opinion officielle sur la situation présente et l'avenir du marché des vins. — En présence des commentaires auxquels ont donné lieu depuis quelques semaines les évaluations relatives à la prochaine récolte, M. Queuille, ministre de l'Agriculture, a tenu à faire, chiffres en main, un examen de la situation, et à apaiser les inquiétudes que certaines appréciations avaient pu soulever.

Ces appréciations sont fantaisistes et ces inquiétudes injustifiées, a, dès l'abord, déclaré le ministre. S'il est vrai que, dans son ensemble, la récolte en vins s'annonce abondante, il convient de tenir compte de ce fait important que le stock des années précédentes pèse d'un poids beaucoup moins lourd sur le marché qu'à la fin des campagnes antérieures.

Se référant aux statistiques placées devant lui, M. Queuille a poursuivi :

Alors que les stocks à la propriété dans la Métropole s'élevaient à 6.185.000 hectolitres aux vendanges de 1930, et à 5.480.000 hectolitres en 1933, on peut

prévoir que les vendanges de 1934 n'accuseront guère, dans la Métropole, qu'une minime quantité de vin vieux. C'est là une constatation rassurante qu'il convient de mettre en balance avec la prévision d'une abondante récolte, quelle que puisse être au surplus l'importance de celle-ci.

Des lois récentes (celles du 4 juillet 1934 et du 8 juillet 1933) ont mis à la disposition des pouvoirs publics des armes puissantes contre les crises de surproduction en matière viticole.

D'abord, avant toute évaluation complète de la récolte, les propriétaires récoltant plus de 400 hectolitres ne peuvent faire sortir de leurs chais, pour les livrer au commerce, qu'une certaine proportion de leur récolte (2/3 ou 1/2 dans certains cas).

Ensuite, lorsque la récolte passe 72 millions d'hectolitres, la distillation obligatoire d'une partie de la production doit être pratiquée.

Enfin le blocage et le superblocage avec des garanties supplémentaires si les disponibilités sont supérieures à 84 millions d'hectolitres sont prévus, afin d'assurer le maintien d'un cours normal.

Le Gouvernement n'hésitera pas à recourir à tous les moyens légaux qui lui sont offerts pour atteindre ce but. Mais, outre que ces moyens sont encore assez peu connus, des nouvelles pessimistes et erronées concernant la situation faite aux vins d'Algérie, par deux décrets en date du 18 juillet dernier ont été répandues dans les milieux viticoles, et, de ce côté, un redressement immédiat est possible par la simple propagation de la vérité.

A la fin du mois de juillet, tandis que les vins de la dernière récolte, dans les départements de la métropole, étaient à peu près tous sortis des chais des viticulteurs, la récolte algérienne fournissait un stock de près de 5 millions d'hectolitres, que leurs détenteurs devaient avoir tendance à liquider, en fin de campagne.

On a prétendu à tort que, par les deux décrets précités, le Gouvernement avait, en quelque sorte, abattu la digue qui retenait ce stock en Algérie, et brusquement permis à cette grande quantité de vins d'arriver dans la Métropole et d'y déterminer l'écroulement des cours.

Ces décrets auraient, en effet, réalisé un abaissement massif des degrés alcooliques minima imposés aux vins d'Algérie pour être livrés à la consommation. C'est là une assertion tout à fait inexacte. Avant tout, il faut remarquer que sur ce stock de près de 5 millions d'hectolitres, une très faible quantité (environ 300.000 hectolitres) n'avait pas le degré minimum imposé par les décrets de l'an dernier. Et, sur cette minime quantité, une proportion difficile à évaluer ne répondra pas davantage aux conditions des nouveaux décrets.

Car, comme je l'ai indiqué dans une circulaire récente (*Journal officiel* du 27 août 1934), les degrés minima imposés aux vins algériens de la récolte 1933, à la sortie des chais des viticulteurs, n'ont pas été abaissés, bien au contraire, ils ont été relevés dans certains cas.

La seule facilité accordée aux viticulteurs d'une grande partie de l'Algérie, est que, pour expédier dans la métropole leurs vins du degré le plus faible (10 degrés pour la région d'Alger-Constantine, 11 degrés pour la région d'Oran), ils ne sont plus obligés de passer par l'intermédiaire du commerce algérien qui les introduisait dans des coupages comme cela lui était permis.

En compensation de la facilité donnée aux viticulteurs algériens sans aucun préjudice pour la viticulture métropolitaine, le Gouvernement, par les décrets précités, a pris des garanties contre les abus du coupage, en fixant aux vins de coupage préparés en Algérie un degré minimum beaucoup plus élevé (11 degrés 1/2 pour Oran ; 10 degrés 1/2 pour Alger-Constantine), que celui qui résultait des textes antérieurs (et qui était seulement de 9°).

D'autre part, le ministre des Finances, dans le décret du 24 juillet dernier, a inséré des dispositions qui constituent, par les indications portées sur les pièces de régie, de nouveaux et puissants moyens de contrôle qui font du système en vigueur un ensemble très cohérent.

Comment peut-on supposer dans ces conditions que, depuis quelques semai-

nes, la viticulture métropolitaine se trouve sans défense contre les arrivages de vins algériens d'un degré insuffisant ? Rien n'autorise une telle affirmation, qui ne peut que semer la panique et fausser le cours normal des vins.

S'il est vrai que, par les décrets du 18 juillet dernier, j'ai rendu entre viticulteurs algériens et viticulteurs métropolitains une sorte d'arbitrage, la meilleure preuve que la sentence a été impartiale, c'est que comme toujours en semblable occurence, elle est critiquée et contestée à la fois par les uns et par les autres.

Suivant des articles publiés dans la presse viticole, les intérêts de la Métropole auraient été sacrifiés en la circonstance à ceux de l'Algérie. Il suffirait de voir le monceau de protestations qui parviennent de certaines régions d'Algérie au ministère de l'Agriculture pous s'apercevoir qu'il n'en est rien, et que dans ce problème, comme dans beaucoup d'autres les Pouvoirs publics se sont efforcés simplement de tenir la balance égale entre tous les intérêts légitimes.

Au surplus, l'administration, par les enquêtes qu'elle effectue à l'occasion des vendanges, va réunir avec plus de soin encore que de coutume tous les éléments d'appréciation, afin de permettre au Gouvernement de se prononcer sur les controverses actuelles, et de prendre toutes les mesures qui seront reconnues nécessaires pour régulariser le marché et aider la viticulture à sortir de difficultés qui ne sont nullement insurmontables.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Au moment où paraîtront ces lignes, la vendange sera terminée dans toute la partie basse du Languedoc. La récolte est bonne comme quantité. Elle est exceptionnelle comme qualité, parce que la vendange faite par temps sec et beau sans même des rosées matinales, a fait rentrer à la cuve, des raisins sains sans aucun grain de pourri, dans une grande partie de la région ; peu de Cochylis.

Les viticulteurs qui ne se sont pas trop pressés pour commencer la cueillette, ont fait des vins au-dessus de 10°. Les autres ont une bonne moyenne de 9°.

Nous ne nous rappelons pas avoir vu rentrer une vendange aussi saine que celle de cette année.

Les quelques petites pluies survenues dans le mois d'août ont permis aux vignes des coteaux qui commençaient à être éprouvées par la sécheresse, de mûrir leurs raisins normalement.

Les vins faits avec soin, sont bien constitués et d'une couleur brillante. On va commencer la cueillette des raisins blancs, pour faire les vins blancs de qualité : bourret, picpoul et clairette. Ces derniers cépages donnent les meilleures qualités de vins blancs qui titrent de 12 à 15° et achetés en gros, par certaines maisons du Midi qui fabriquent des vins apéritifs supérieurs très appréciés dans toutes les régions de France et à l'étranger.

Après les vendanges, nous aurions besoin de quelques pluies pour faire grossir les olives destinées à la confiserie. Ce sont les qualités qui dominent dans notre région, où l'on fait peu d'huile comestible. Cette année, la récolte d'olives sera bonne, s'il pleut assez tôt pour les faire grossir.

Les grosses chaleurs lourdes de ces derniers jours ont fait rider pas mal d'olives.

Si la récolte s'annonce bonne comme quantité et supérieure comme qualité, il n'en est pas de même pour les prix de vente qui sont inférieurs au prix de revient du vin fait.

Quelques propriétaires qui n'ont pas la vaisselle vinaire suffisante pour loger leur récolte, cèdent leur trop plein à des prix trop bas, offerts par le commerce. Ceux qui ont logé, ne veulent pas céder. Aussi nous assistons à un début de campagne d'un calme déconcertant.

En raison du faible stock de vin vieux, on pensait voir des marchés animés dès l'apparition des vins nouveaux. Ce qui se passe en ce moment est tout à fait anormal ; mais le calme actuel ne peut pas se prolonger longtemps. Le commerce ayant besoin de vins achètera dès que la baisse aura atteint un point qui ne permettra pas d'aller plus bas. Alors, les achats se multipliant, une hausse

se produira d'autant plus rapide et accentuée, que les achats seront plus nombreux.

Les viticulteurs méridionaux ne crient pas encore trop, parce qu'ils sont occupés aux vendanges et aux décuvages ; mais lorsque le vin sera fait, si la situation ne s'améliore pas, il pourrait y avoir un mouvement de mécontentement général, quoi qu'en dise le Président de la Commission des boissons de la Chambre qui fait paraître sur les journaux de longues lettres ouvertes au ministre de l'Agriculture, alors que tout le monde sait que ces deux personnalités sont parfaitement d'accord, chaque fois qu'il faut réglementer.

Les dirigeants de la C. G. V. commencent (un peu tard il est vrai) à ouvrir les yeux, sur le rôle joué par le Président de la Commission de boissons de la Chambre. Et le Président de la C. G. V. Montpellier-Lodève a dit par la presse à ce politicien quelques vérités qui l'ont fâché. Il n'y a que les vérités qui fâchent, dit-on.

Le point de départ du marasme actuel est la publication du décret remaniant le degré des vins d'Algérie pouvant entrer en France.

C'est surtout l'effet moral de ce décret qui a influencé le marché des vins de la métropole.

Le Président de la Commission des Boissons de la Chambre qui est toujours consulté par le Ministre de l'Agriculture pour tout ce qui concerne les vins, n'avait pas l'autorité nécessaire pour s'opposer à l'abaissement du degré des vins d'Algérie, puisqu'il avait pesé fortement sur le Gouvernement lorsqu'il a obtenu en cours d'année un abaissement de degré dans sa circonscription électorale de l'Hérault, malgré l'avis défavorable des divers organismes.

Nous souhaitons que les viticulteurs gardent leur calme et que les cours des vins s'établissent sur des bases qui puissent permettre de vivre à ceux qui cultivent la vigne. Les transports coûtent trop cher et les droits de circulation, 15 fr. par hectolitre sont excessifs.

Dernière heure. — Des pluies torrentielles sont venues vendredi et samedi contrarier la fin des vendanges. Nous en reparlerons. — E. F.

Circulaire du 16 août 1934, relative à l'application de l'article 5, paragraphe 2, de la loi du 8 juillet 1933. (Fabrication des piquettes et vins de sucre.)

Paris, le 16 août 1934.

A MM. les directeurs des services agricoles,

En vue d'atténuer les inconvénients reconnus de la surproduction des vins, le législateur a réglementé strictement la fabrication des piquettes et des vins de sucre.

L'article 5 de la loi du 8 juillet 1933 complétant et modifiant la loi du 4 juillet 1931 a édicté à cet effet un certain nombre de prescriptions qui peuvent être résumées ainsi qu'il suit :

1° La faculté de préparer des piquettes ou des vins de sucre est réservée aux viticulteurs dont l'ensemble des déclarations de récolte n'excède pas 100 hectolitres de vin sans qu'il y ait lieu de rechercher s'il s'agit de vin bénéficiant d'une appellation d'origine ou de vin de consommation courante ;

2° La possibilité de préparer des piquettes et vins de sucre n'est pas accordée aux acheteurs de vendange ;

3° L'autorisation de fabrication des piquettes et vins de sucre peut être accordée aux viticulteurs qui, sur l'ensemble de leurs exploitations, récoltent plus de 100 hectolitres de vin, si l'usage de ces boissons, pour la consommation familiale, a été au préalable reconnu, par décret du ministre de l'agriculture, conforme aux usages locaux, loyaux et constants.

Le troisième alinéa de l'article 5 précité, dispose en outre que l'autorisation de fabriquer piquettes ou vins de sucre doit être demandée chaque année avant le 31 août par le propriétaire ou le vigneron, là où existe la culture à moitié fruit.

Cette autorisation, valable pour une année seulement, pourra être renouvelée d'année en année, mais son renouvellement ne saurait être présumé et le décret

prévu au paragraphe 3 ci-dessus devra toujours précéder l'élaboration des piquettes ou des vins de sucre.

De plus, l'autorisation donnée par décret aura un caractère limitatif. Elle vaudra seulement pour les départements, cantons ou communes spécialement désignés et, dans ces limites territoriales, profitera aux seuls viticulteurs récoltant plus de 100 hectolitres de vin qui auront présenté leur demande avant le 31 août.

L'an dernier, en raison du vote tardif de la loi, l'administration des contributions indirectes avait bien voulu se charger d'instruire et de centraliser les demandes d'autorisation, en suite de quoi j'avais statué par décret du 3 octobre 1933 (*Journal officiel* du 4 octobre, p. 10308) fixant les communes sur le territoire desquelles les viticulteurs récoltant plus de 100 hectolitres de vin peuvent être autorisés à préparer des piquettes ou des vins de sucre.

Cette procédure exceptionnelle ne saurait se renouveler cette année.

En conséquence, il vous appartiendra d'examiner, pour votre département, les demandes formulées par les viticulteurs susvisés. Ces demandes, recueillies par les maires, seront centralisées avant le 5 septembre par le préfet qui vous en transmettra le bordereau récapitulatif revêtu de son avis.

Vous vous assurerez que les requêtes qui vous sont soumises se réfèrent à des exploitations où la consommation familiale des piquettes et des vins de sucre est un usage anciennement et constamment établi.

Dès que votre travail sera terminé, en tous cas avant le 25 septembre prochain, dernier délai, vous m'adresserez, sous le timbre de l'office de renseignements agricoles, la liste que vous aurez dressée des cantons ou communes répondant aux exigences de la loi et qui vous paraîtront susceptibles de figurer sur le décret à intervenir pour la récolte de l'année 1934. HENRI QUEUILLE.

Circulaire du 16 août 1934 sur le même objet. (Piquettes et vins de sucre.)

Paris, le 16 août 1934.

A MM. les préfets,

J'ai l'honneur de vous communiquer sous ce pli un exemplaire de ma circulaire n° 3347, en date de ce jour, adressée au directeur des services agricoles de votre département.

Ainsi que vous le verrez, l'objet de cette circulaire a été précisé par l'article 5, paragraphe II de la loi du 8 juillet 1933, aux termes duquel un décret doit déterminer chaque année les communes et cantons où l'emploi des piquettes et des vins de sucre, pour la consommation familiale, est conforme aux usages locaux, loyaux et constants.

Dans ces cantons ou communes, les propriétaires ou les vignerons — là où existe la culture à mi-fruit — pourront fabriquer ces boissons, même s'ils récoltent plus de 100 hectolitres de vins, à la condition d'en demander l'autorisation avant le 31 août.

La loi précitée n'ayant pas précisé dans son article 5, paragraphe 3, à qui les demandes de l'espèce devaient être adressées, les modalités ci-après ont été adoptées après accord de mon administration avec celle des contributions indirectes :

La demande d'autorisation de fabriquer piquettes ou vins de sucre, qu'il ne faut pas confondre avec la demande de fabrication à déposer à la recette buraliste de la localité, doit être remise à la mairie du lieu où se trouve l'exploitation dans laquelle aura lieu la préparation des boissons.

Elle fera connaître les noms, profession et domicile du demandeur, le nombre total des hectolitres de vin récoltés — ce chiffre devant être supérieur à 100 hectolitres — la désignation de la commune et du canton sur lequel est située l'exploitation ainsi que l'indication exacte du personnel employé.

En conséquence, je vous prierai de vouloir bien inviter MM. les maires à vous adresser avant le 5 septembre, dernier délai, le bordereau récapitulatif des demandes qui leur seront parvenues. Vous voudrez bien, dès réception, transmettre ce bordereau, revêtu de votre avis, au directeur des services agricoles à qui incombe le soin de dresser la liste des cantons ou communes qui, répondant aux exigences de la loi, seraient susceptibles de figurer sur le décret à intervenir pour la récolte de l'année 1934. HENRI QUEUILLE.

La définition des vins bloqués. — M. Brière, député, avait demandé au ministre des Finances si, par l'expression « vins bloqués », l'administration des contributions entend tous les vins dont la sortie est suspendue sous la forme de blocage prévisionnel ou simplement les vins dont le blocage définitif est prononcé, en cas de nécessité, après la récapitulation des déclarations de récolte.

Le ministre des Finances a adressé à M. Brière, par la voie du *Journal officiel* (19 juillet 1934), la réponse suivante :

« Par son premier alinéa, l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée limite les envois de la propriété jusqu'à la publication, au *Journal officiel*, du relevé des déclarations de récolte ; mais il ne permet pas d'établir un blocage prévisionnel. La seule mesure de blocage qui soit susceptible d'être édictée est celle prévue à l'alinéa 2 du même article, pour le cas où la statistique de la récolte accuse, en France et en Algérie, des disponibilités supérieures à 70 millions d'hectos. L'expression « vins bloqués » désigne donc nécessairement des vins dont le maintien à la propriété a été prononcé après la récapitulation des déclarations de récolte. »

Décret du 14 août 1934 relatif à la fixation du prix d'achat des alcools de vins

(*Journal officiel* du 15 août, p. 8620)

Le Président de la République française,

Vu le décret du 1er août 1931 rendu pour l'exécution de la loi du 4 juillet précédent ;

Sur le rapport des ministres de l'Agriculture et des Finances,

Décrète :

Article premier. — Dans l'hypothèse où la distillation obligatoire prévue à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée devrait être imposée au cours de la campagne 1934-1935, les prix d'achat, par l'Etat, des alcools produits seraient fixés ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcools rectifiés bon goût : 400 fr.;
2° Flegmes titrant au moins 90 degrés : 300 fr.;
3° Flegmes titrant entre 81 et 90 degrés : 350 fr.;
4° Flegmes titrant entre 71 et 80 degrés : 340 fr.;
5° Flegmes titrant entre 61 et 70 degrés : 330 fr.

Ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge de l'acheteur.

A l'égard des alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide restant à la charge des vendeurs.

Art. 2. — Les ministres de l'agriculture et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Mercy-le-Haut, le 14 août 1934.

Albert Lebrun.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'Agriculture,
Henri Queuille.

Culture de la pomme de terre. Essais d'engrais chimiques. — Nous avons fait cette année dans notre jardin maraîcher des essais d'engrais chimiques sur la culture de la pomme de terre, essais qui avaient pour but de mettre en présence la matière azotée sous différentes formes, pour voir celle qui se comporterait le mieux. Pour nous rendre compte également de son influence sur les rendements, une formule en a été exempte.

Les sels azotés que nous avons mis en semis ont été :

— Le sulfate d'ammoniaque ;
— Le nitrate de chaux ;
— La cianamide ;
— L'ammonitre.

Ces sels nous ont été adressés par le Comptoir Français de l'Azote. Le terrain bien préparé avait une surface de 540 mètres carrés. Sa longueur était de 45 mètres et sa largeur de 12 mètres.

Il a été défoncé, nivelé et divisé en 5 parcelles ayant chacune 9 mètres de longueur sur 12 mètres de largeur, soit une surface de 108 mètres carrés.

Le terrain étant considéré comme moyennement riche en azote, pauvre en potasse et acide phosphorique, la formule d'engrais chimiques appliquée le 1er mars, sur chaque parcelle, a été la suivante :

1re parcelle :			
Sulfate d'ammoniaque	6 kg.	soit par hectare	555 kg.
Sulfate de potasse	4 kg.	—	370 kg.
Superphosphate de chaux	12 kg.	—	1.110 kg.
2e parcelle :			
Nitrate de chaux	9 kg.	—	846 kg.
Sulfate de potasse	4 kg.	—	370 kg.
Superphosphate de chaux	12 kg.	—	1.110 kg.
3e parcelle :			
Cianamide	6 kg.	—	555 kg.
Sulfate de potasse	4 kg.	—	370 kg.
Superphosphate de chaux	12 kg.	—	1.110 kg.
4e parcelle :			
Ammonitre	7 kg. 70	—	711 kg.
Sulfate de potasse	4 kg.	—	370 kg.
Superphosphate de chaux	12 kg.	—	1.110 kg.
5e parcelle :			
Témoin, pas d'azote.			
Sulfate de potasse	4 kg.	—	370 kg.
Superphosphate de chaux	12 kg.	—	1.110 kg.

Chaque formule apporte au sol :

Azote	110 kg. par hectare
Potasse	170 kg. par hectare
Acide phosphorique	155 kg. par hectare

La plantation a eu lieu le 4 mars avec la variété Royale. On n'a fait cas que des tubercules moyens, entiers et germés, ce qui a permis de les sélectionner en écartant ceux atteints de la maladie dite filosité, qui rend les tubercules non productifs. Le 6 % a été ainsi éliminé.

Les tubercules ont été placés dans des lignes distantes entre elles de 65 centimètres et dans les lignes à 30 centimètres. Le buttage des plantes a été fait lorsqu'elles avaient atteint 15 à 20 centimètres de hauteur. Le buttage est une opération délicate, car suivant la nature du terrain on donne plus ou moins de profondeur à la raie, afin de faciliter l'écoulement des eaux d'arrosage.

Comme nous l'avons plusieurs fois indiqué, l'arrosage est la partie la plus sérieuse de l'entretien de la culture de la pomme de terre, c'est en effet de son ré-

glage que dépend la belle qualité du tubercule ; ne jamais arroser par submersion, l'eau ne doit arriver aux racines que par infiltration. De même ne pas arroser pendant les heures les plus chaudes de la journée, on s'exposerait en agissant ainsi à engendrer la pourriture des tubercules. Il ne faut pas non plus arroser trop souvent, on ne doit le faire que lorsque les plantes en ont réellement besoin : ce que l'on reconnaît lorsque les feuilles deviennent d'un vert violacé.

La récolte a commencé le 16 mai. Le prix moyen a été de 0 fr. 90 le kilog.

Le rendement par parcelle s'est élevé comme suit :

1re parcelle :			
Sulfate d'ammoniaque	159 kg.	soit par hectare	14.722 kg.
2e parcelle :			
Nitrate de chaux	139 kg.	—	12.870 kg.
3e parcelle :			
Cianamide	152 kg.	—	14.074 kg.
4e parcelle :			
Ammonitre	188 kg.	—	18.400 kg.
5e parcelle :			
Témoin — pas d'azote	110 kg.	—	11.070 kg.

Le rendement en argent par hectare, le prix de l'engrais déduit, a été :

1re parcelle :
14.722 kg. × 0 fr. 90 = 13.249 fr. 80 — 1.318 fr. = 11.931 fr. 80

2e parcelle :
12.870 kg. × 0 fr. 90 = 11.583 fr. — 1.427 fr. = 10.156 fr.

3e parcelle :
14.074 kg. × 0 fr. 90 = 12.566 fr. 60 — 1.279 fr. = 11.387 fr. 60

4e parcelle :
17.400 kg. × 0 fr. 90 = 15.660 fr. — 1.386 fr. = 14.274 fr.

5e parcelle :
11.070 kg. × 0 fr. 90 = 9.963 fr. — 752 fr. = 9.211 fr. 20

Ces résultats nous montrent : 1° que la matière azotée a une influence manifeste sur le rendement des pommes de terre.

2° Que tous les sels azotés ont fait produire un rendement bien plus élevé que celui du témoin azote.

3° Que les quatre sels azotés mis en parallèle ont donné des rendements variant de 12.870 kg. à 17.400 à l'hectare.

4° Que la forme azotée qui a produit ce dernier rendement serait celle de la 4e parcelle dénommée : ammonitre.

5° Que les plantes se seraient mieux accommodées de ce sel mixte, étant composé par égale partie de deux azotes différents : azote ammoniacal, azote nitrique. Ce serait donc là un engrais azoté de sécurité, comme l'a déclaré M. Eug. Roux à l'Académie d'Agriculture, notre essai démontrant sa supériorité sur les sels ammoniacaux et sur ceux nitriques, possédant à la fois les qualités de ces deux sels azotés. C'est une observation des plus importantes dont il faudra tenir compte dans l'option d'un engrais complet, le seul admissible pour obtenir les plus hauts rendements. — Ed. Zacharewicz, *directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.*

Situation du marché des vins à fin août 1934. — Nous donnerons dans le prochain numéro le tableau mensuel d'usage, qui montrera que les sorties se sont élevées à 3.494.519 hectolitres en août ; la consommation a été de 4.293.206 hectolitres et le stock commercial était, à fin août, de 12.158.487. Nous donnerons la situation du marché à la veille des vendanges. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, » à » fr. Gros plants » à » fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. 75. Blancs de blancs, 7 fr. 75 à 8 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes* (*17 septembre 1934*). — *Cote officielle :* Vins rouges, nouveaux, sous-marc, de 6 fr. 75 à 7 fr. le degré ; Trois-six B. G. 290 à 300 fr. ; trois-six de marc, 280 à 285 fr. Eau-de-vie de marc, 275 fr.

Montpellier (*11 septembre*). — Vins rouges sous-marc, de 7 à 8 fr. le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit 3/6 neutre » fr. à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 300 fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, 335 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 400 fr.

Béziers (*12 septembre*). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*16 septembre*). — Marché d'Olonzac, vins 1934, 7 fr. le degré.

Perpignan (*8 septembre*). — Vins de 8°5 à 9°, 9 fr. ; de 9° à 9°5, 8 fr. 50, de 9°5 à 12°, 8 fr. le degré. (Chambre de commerce). Vins nouveaux, offres à 7 fr. 50 le degré. Raisins à mistelles. 90, 100 et 110 fr., de 12 à 14 degrés Baumé.

Carcassonne (*15 septembre*). — De 8°5 à 11°, de 8 fr. à 9 fr. » le degré. Nouveaux sous-marc, de 7 fr. à 7 fr. 50.

Narbonne (*4 septembre*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 61 fr à 64 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 66 fr. à 76 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 103 fr.; avoines, 47 fr. » à 52 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 120 fr., saucisse rouge, de 70 à 90 fr.; de Bretagne, de 70 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 245 fr. à 315 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 236 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 26 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 50 à 8 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 11 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 200 à 400 fr.; communes, 60 à 100 fr. — Pommes choix, 200 à 400 fr. — Pommes communes, 80 à 150 fr. — Mirabelles, 100 à 160 fr. — Bananes, 250 à 350 fr. — Pêches, 180 à 450 fr. — Noix, 300 à 380 fr. — — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Figues 100 à 500 fr. — Reine claude, 80 à 500 fr. — Raisin : Midi blanc, 100 à 180 fr. — Midi noir, 120 à 180 fr. — Œillade, de 140 à 200 fr. — Chasselas de Moissac, 160 à 280 fr. — Artichauts de Paris, de 80 à 140 fr. — Aubergines, de 20 à 35 fr. — Choux-fleurs, 50 à 75 fr. — Epinards, 20 à 100 fr. — Tomates, 30 à 90 fr. — Haricots verts, 50 à 200 fr. — Haricots à écosser, 60 à 120 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 75 à 125 fr. les 100 bottes. — Laitues, 100 à 180 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.